ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
GBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÕES DE UTILIZAÇÃO
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Cod. 252.279.01

BRASIERE A GAS SERIE 900 A

MOD. 94 BRG
94 BRG-M
96 BRG
96 BRG-M

IT – CAT. II $_{2H3+}$

INDICE

APPARECCHIATURA RISERVATA AD UN USO ESCLUSIVAMENTE PROFESSIONALE

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ALLA COTTURA DI ALIMENTI E DEVE ESSERE USATO ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE PROFESSIONALMENTE QUALIFICATO, NEL MODO INDICATO DA QUESTO MANUALE DI ISTRUZIONI.

1 AVVERTENZE

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ulteriore consultazione.
- Nel caso di trasferimento dell'apparecchio, allegare il libretto (se necessario, richiederne una copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice).
- L'installazione dell'apparecchio e l'eventuale adattamento ad altri tipi di gas deve essere effettuata solamente da personale professionalmente qualificato.
- Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento.
- Tutte le parti sigillate dal costruttore non devono essere manomesse, eventuali regolazioni (solo per il cambio gas) sono ad indirizzo esclusivo del personale professionalmente qualificato.
- Durante il funzionamento, prestare attenzione alle zone calde delle parti esterne.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

2 RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER APPARECCHIATURE A GAS

2.1 RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER BRASIERE CON SOLLEVAMENTO VASCA MOTORIZZATO

Le brasiere sono costruite conformemente alle esigenze essenziali previste dalle direttive CEE, in accordo con la "Direttiva bassa tensione 73/23 CEE", con la "Direttiva compatibilità elettromagnetica 89/336 CEE", integrate dalla marcatura "CE" secondo la Direttiva 93/68 CEE.

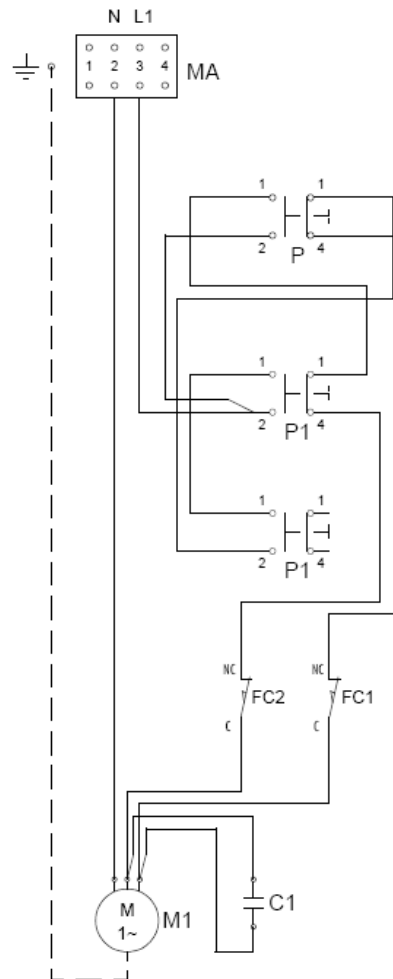
2.2 RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER APARECCHIATURE A GAS

Questo apparecchio ha ottenuto il certificato di omologazione "CE" essendo rispondente alle prove di collaudo eseguite secondo la norma:
"Esigenze essenziali Annexe I° Directive CEE 90/396 du 26/06/1990".

ATTENZIONE !!!

LA BRASIERA NON DEVE ESSERE UTILIZZATA COME FRIGGITRICE

3. SCHEMI DI INSTALLAZIONE (Cod. 255.569.01)

3.1 SCHEMA ELETTRICO (Cod. 251.677.00)

FC1 FC2	MICROINTERRUTTORE - MICRO SWITCH MICROINTERRUPTEUR - SICHERUNGSSCHALTER		COD. 961.021.00
MA	MORSETTIERA ARRIVO LINEA - POWER INLET TERMINAL BOARD BORNES ARRIVEE LIGNE - ANSCHLUSSBRETT	FV173 40A 450V	COD. 663.036.00
M1	MOTORE _ MOTEUR _ MOTOR	0,12kW 230V 50Hz	COD. 964.002.00
P	PULSANTE GRIGIO _ POUSSOIR GRIS GREY PUSH-BUTTON _ GRAUZUENDUNG _ PULSADOR GRIS	ROLD-D.25 16A 250V	COD. 961.017.00
P1	PULSANTE BLU _ POUSSOIR BLEU BLUE PUSH-BUTTON _ BLAUZUENDUNG _ PULSADOR AZUL	ROLD-D.25 16A 250V	COD. 961.018.00

Prima di intervenire sull' apparecchiatura, scollegare l' alimentazione elettrica - Unplug the power supply before operating on the appliance
Bevor am gerät arbeiten ausschalten srè die elektrische speisung
Avant d'intervenir sur l'appareil, déconnectez l'alimentation électrique - Desconectar el alimentaciòn antes cualquier intervenciòn sobre el aparato

MODULAR S.VENDEMIANO (TV)	BRASIERA RIBALTABILE GAS GAS TILTING BRATTPAN SAUTEUSE BASCULANTE GAZ KIPPBRATPFANNE GAS BRASEROS VOLCABLES A GAS	MODELLO	/ 94 BRG-M 96 BRG-M	data: 12/05/2006 nome: P.L. mod.: 13-10-2008	CODICE 251.677.00
		Pot.(kW) 0,3	volt(VAC) 230+1N ampere(A) 1,5	hertz(Hz) 50	FOGLIO: 1/1

4. TABELLA DATI TECNICI BRASIERE A GAS

MODELLO	CAPACITA' VASCA LITRI	BRUCIATORI X POTENZA N° x kW	POTENZA TOTALE kW	CONSUMO GAS TOTALE		DIAMETRO UGELLI IN CENTESIMI DI MILLIMETRO	
				GPL G30 – G31 kg/h	**METANO** G20 m^3/h	**GPL** G30 – G31 30mbar 37mbar	**METANO** G20 20 mbar
94 BRG 94 BRG-M	70	1 x 16	16	1,243	1,693	200L	300L
96 BRG 96 BRG-M	112	1 x 22,5	22,5	1,774	2,381	240L	360L
PILOTA						22	27,2
POSIZIONE ARIA PRIMARIA 94 BRG – 94 BRG-M **POSIZIONE ARIA PRIMARIA 96 BRG – 96 BRG-M**				**A = mm**		APERTA 20	APERTA 15

QUESTI VALORI SONO INDICATIVI
BISOGNA VERIFICARE SEMPRE
CHE LA FIAMMA SIA REGOLARE

4.1 CARATTERISTICHE DEI GAS

I dati relativi alle potenze e ai consumi sono riferiti ai seguenti tipi di gas:

TIPO DI GAS	POTERE CALORIFICO INF. (PCI)		PRESSIONE Mbar	ALIMENTAZIONE mm c.d.a.
G20 (gas metano) CH_4	9,45	kW m^3/h	20	200
G30 (butano) C_4H_{10}	12,68	kW/kg	30	300
G31 (propano) C_3H_8	12,87	kW/kg	37	370
G25 (G20L – DE)	8,12	kW m^3/h	20	200
G25 (aardgas NL)	8,12	kW m^3/h	25	250

In fase di installazione degli apparecchi è necessario che le pressioni dei gas di alimentazione siano quelle sopraccitate per poter avere il massimo rendimento dei bruciatori.
Pressioni mbar = 1 millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimetri di colonna d'acqua)
Potenza = 1 kW = 860 kcal = 3,6 MJ = 3412 BTU

5. DATI TARGA (Cod. 254.544.01)

DATI TARGA - DONNEES TECHNIQUES BRASIERA A GAS - SAUTEUSE Á GAZ								CE
1	2	3	4	5	6	7	8	9
MODELLO	TYPE	Σ Qn kW	G30-G31 kg/h	G20 m³/h	G25 m³/h	Vac	kW	Hz
94 BRG	A1/B11	16	1,25	1,69	1,97			
94 BRG-M	A1/B11	16	1,25	1,69	1,97	230+1	0,3	50-60
96 BRG	A1/B11	22,5	1,75	2,38	2,77			
96 BRG-M	A1/B11	22,5	1,75	2,38	2,77	230+1	0,3	50-60

6 ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO

6.1 INSTALLAZIONE DELLE BRASIERE A GAS – ROVESCIAMENTO VASCA MANUALE E MOTORIZZATO.

L'installazione, la messa in funzione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite solo da personale specializzato.
Le operazioni di installazione devono essere eseguite in base alle norme vigenti nel Paese in cui l'apparecchiatura viene installata.
Il produttore declina ogni responsabilità per il cattivo funzionamento derivante da un'installazione difettosa, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, inosservanza delle norme locali e imperizia d'uso.

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

APPARECCHIATURA DI PESO SUPERIORE A Kg 40

ALLACCIARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ALLA MORSETTIERA ARRIVO LINEA PRIMA DI POSIZIONARE DEFINITIVAMENTE L'APPARECCHIATURA

- Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e in caso di dubbio non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
  Posizionare l'apparecchiatura sempre sotto una cappa di aspirazione, dopo essere posta in opera, dovrà essere livellata agendo sui piedini.

- L'allacciamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato sempre mediante tubazioni rigide in acciaio zincato o rame.
  Tutte le tenute sui filetti di giunzione, devono essere garantite da materiali certificati per l'utilizzo con i gas.

- L'impianto a gas a monte dell'apparecchiatura, così pure le caratteristiche dei locali nei quali viene installata l'apparecchiatura, devono rispondere alle norme in vigore.

- Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra i gas di predisposizione della stessa, e quello disponibile per l'alimentazione al fine di verificare l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra i due si deve procedere come descritto nel paragrafo "Trasformazione per il funzionamento con altri gas"

- Applicare sempre un rubinetto di intercettazione fra ogni apparecchiatura e la tubazione di allacciamento del gas.

- Verificare che l'aerazione dei locali sia sufficiente durante il funzionamento dell'apparecchiatura, considerando che la quantità di aria necessaria alla combustione è di 2 m^3/h di aria per ogni kW di potenza installata.

6.2 NORME DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E LINEE GENERALI

- Norme UNI-CIG 8723, circolare M.I. n°68 del 25/11 /69 e varianti.
- Norme prevenzione infortuni.

6.3 ALLACCIAMENTO ELETTRICO – BRASIERE CON RIBALTAMENTO VASCA MOTORIZZATO

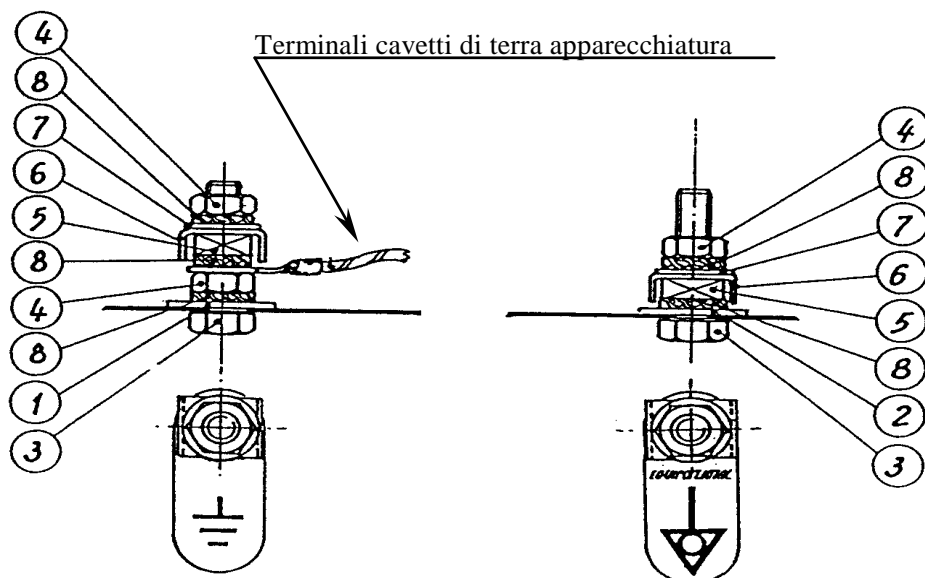
6.3.1 ALLACCIAMENTO CAVO ELETTRICO

Le brasiere vengono consegnate predisposte per il funzionamento con tensione a VAC 230+1.
Il collegamento alla linea elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore automatico di portata adeguata nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3mm. Inoltre la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione ±10%
Il cavo flessibile scelto per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo di corrente: 3 x 1 mm^2.
Per accedere alla morsettiera arrivo linea della brasiera, si rende necessario smontare il coperchietto posto sul lato posteriore e a destra dell' apparecchiatura, svitando le 2 viti che lo bloccano.
Inserire il cavo flessibile attraverso il pressacavo e collegare i singoli cavetti con i morsetti corrispondenti come riportato dallo schema elettrico.

6.3.2 ALLACCIAMENTO PRESA DI TERRA

E' indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un'efficiente presa di terra. A tale scopo, vicino alla morsettiera di allacciamento, c'è un morsetto contrassegnato da una targhetta con il simbolo ⏚ al quale deve essere allacciato il filo di messa a terra (giallo-verde).
Tale cavetto deve essere sufficientemente lungo, in modo che in caso di allentamento del pressacavo, possa venir sollecitato solo dopo che i cavetti di alimentazione sono già stati staccati.
NOTA: la messa a terra deve essere conforme alle norme in vigore.

6.3.3 ALLACCIAMENTO EQUIPOTENZIALE

Nell'installazione di più apparecchiature in batteria, la brasiera deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. L'allacciamento si trova sulla parete laterale sinistra della base ed è contrassegnato dalla targhetta "EQUIPOTENZIALE".

NOTA: il costruttore declina ogni responsabilità qualora non vengano rispettate le applicazioni delle norme antinfortunistiche vigenti come sopra descritto.

6.4 ALLACCIAMENTO IDRICO PER BRASIERE DOTATE DI RUBINETTO CARICO ACQUA

Per eseguire una corretta installazione è indispensabile che:

- i tubi di entrata acqua siano collegati alla rete di distribuzione mediante rubinetti di intercettazione da chiudersi quando la brasiera non è in funzione o per interventi di manutenzione.
- Tra il rubinetto di intercettazione ed il tubo che collega la brasiera: sia installato un filtro meccanico per impedire l'immissione di scorie ferrose che, ossidandosi, possono intaccare l'acciaio inox e determinare, a lungo andare, punti di ossidazione sulla vasca. E' consigliabile comunque, prima di collegare l'ultimo tratto di tubazione all'attacco della brasiera, lasciar defluire un certo quantitativo di acqua per spurgare i tubi da eventuali scorie ferrose.
- Se dovesse verificarsi la formazione di punti di ruggine nella vasca, si sappia che ciò dipende da ossidi di ferro o trucioli stagnanti e non all'acciaio inossidabile.
- L'installatore può individuare l'attacco da G-3/4" posto sulla parte posteriore lato sinistro della brasiera.
  Tale attacco per facilità è contrassegnato dall'etichetta H_2O

6.5 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "A"

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabella dati tecnici) come apparecchiature a gas di tipo A1 non previste per essere collegate ad un condotto naturale di scarico dei prodotti della combustione.
Tali apparecchi devono scaricare in apposite cappe, o dispositivi similari, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.
In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, di portata sufficiente per garantire l'evacuazione di tutti i prodotti della combustione, la portata dell'aspiratore deve essere maggiorata (rispetto ai valori nominali) in modo da assicurare una competa evacuazione dei fumi, rassicurando un'aria salubre per il benessere degli operatori.

6.6 CONTROLLO PERDITE GAS

- Ad installazione avvenuta, è necessario controllare che non ci siano perdite di gas sulle giunzioni delle tubazioni, mediante soluzione di acqua saponata; eventuali perdite verranno segnalate da bolle di schiuma. Non adoperare mai fiamme per controllare eventuali perdite.

- Con l'apparecchiatura pronta per l'uso, controllare che non ci siano perdite di gas, verificando sul contatore, se inserito (per un periodo di 30 minuti), che non ci sia passaggio e consumo di gas.

7 MANUTENZIONE

La manutenzione è ridotta al minimo, per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature. Tuttavia, si consiglia di far controllare gli impianti da personale qualificato, almeno due volte l'anno.

N.B.: il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errata installazione, cattiva manutenzione, manomissioni, usi impropri e dal mancato rispetto delle norme antinfortunistiche di prevenzione incendi e di sicurezza per gli impianti a gas.

7.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS – BRASIERE A GAS

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas secondo quando indicato nella tabella caratteristiche posta in prossimità dell'entrata gas sull'apparecchiatura.
Per funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato:

- La trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato;
- La dotazione degli ugelli per la conversione ad un altro tipo di gas, diverso da quello che era stata predisposta l'apparecchiatura, è contenuta in un sacchetto di nylon con relative etichette supplementari riportanti tutte le tipologie dei gas.
  Se la dotazione non fa parte del corredo, si deve richiederla al concessionario/importatore accertandosi prima che l'apparecchiatura possa funzionare con altri tipi di gas.
  Una volta terminata la trasformazione e le dovute regolazioni, bisogna applicare nello spazio apposito della targhetta caratteristiche, la etichetta relativa al gas corrispondente, ritagliando quella interessata.
- Sostituzione ugello del bruciatore principale (vedi tavole esploso fig.4)
  Per la sostituzione bisogna sollevare la vasca, togliere la protezione (7), far scorrere la boccola regolazione aria (24) verso l'interno del bruciatore una volta allentata la vite di fissaggio (15) e cambiare l'ugello (21).

- Sostituzione ugello pilota
  In questo caso si deve togliere il cruscotto frontale e sostituire l'ugello pilota dopo aver allentato il raccordo fissaggio pilota (12) e tolto il tubo alimentazione pilota.
- Controllo della fiamma pilota
  Per una regolazione appropriata, la fiamma pilota deve lambire la termocoppia (14) e la conformazione della fiamma deve essere precisa. In caso non lo sia, bisogna controllare l'ugello pilota.
- Controllo dell'aria primaria
  L'apparecchio è previsto di una regolazione dell'aria primaria (vedi tavole esplosi fig. 4).
  L'aria primaria è regolata esattamente quando viene raggiunta la sicurezza che non ci sia un distacco della fiamma dal bruciatore, ciò può essere causato da contraccolpi freddi sul bruciatore caldo.
  La distanza raccomandata è da rilevarsi sulla "Tabella Dati Tecnici" e sulla fig. 3 (vedi dato "A") "Tavole esplosi".
- Regolazione dei bruciatori, verifica pressioni di alimentazione e funzionamento
  (tavole esplosi fig.2a)
  Effettuata la sostituzione degli ugelli, verificare che le pressioni del gas, sia in entrata che in uscita della valvola, siano quelle riportate sulla tabella "Dati Tecnici". Per fare questo, togliere le viti situate sulla presa di pressione (11) della valvola (1), inserire un tubo di gomma collegato ad un manometro e controllare la pressione. Se la pressione in entrata, dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.
- Regolazione bruciatore pilota (tavole esplosi fig. 2b)
  Il bruciatore non necessita di alcuna regolazione. Qualora si rendesse necessaria una regolazione, agire sulla vite PILOT della valvola di sicurezza (1).
- Regolazione del minimo - bruciatore
  La valvola ha funzionamento acceso/spento, quindi non necessita di regolazione.
- Istruzioni per l'utilizzatore
  L'utilizzatore deve prendere confidenza con l'apparecchio basandosi sulle istruzioni per l'uso in questione e affidandosi ad esse.
  Informare che se ci sono state variazioni costruttive che pregiudichino l'approvvigionamento dell'aria di combustione, sono necessari dei nuovi controlli di funzionamento.
- Controlli di funzionamento
  Mettere l'apparecchio in funzione in base alle istruzioni per l'uso e controllare che non abbia perdite di gas.
  Controllare l'accensione e la forma regolare della fiamma del bruciatore principale, questo sia al massimo che al minimo.
  Controllare l'esatta regolazione della fiamma pilota.
  Controllare l'esatta iscrizione sulla targhetta caratteristiche, nel caso in cui si sia verificata una trasformazione o adattamento, apportare un'ulteriore targhetta sull'apparecchio nella posizione esatta.
  Consigliare all'utilizzatore un contratto d'assistenza.
- Assistenza
  Le seguenti operazioni di assistenza sono da eseguire almeno una volta all'anno:
  - controllare il funzionamento dei dispositivi di regolazione e di sicurezza;
  - controllare il comportamento del bruciatore, dell'accensione e della sicurezza del bruciatore.

7.2 SOSTITUZIONE CON PARTI DI RICAMBIO
(da fare eseguire solo da personale specializzato)

- Valvola (1) (tavole esplosi fig. 2a)
  Togliere il cruscotto frontale.
  Togliere tutti i tubi gas di entrata ed uscita.
  Togliere la valvola (1) svitando le viti di fissaggio.
  Estrarre il bulbo (D) del regolatore di temperatura dal supporto (5) e cambiare la valvola.
  Tutti i pezzi vanno ora rimontati seguendo il processo all'inverso.

- Termocoppia (14) (tavole esplosi fig.1 particolare A)
  Togliere il cruscotto frontale.
  Togliere la termocoppia della valvola e dal bruciatore pilota e sostituirla.

- Candela (10) (tavole esplosi fig.1 particolare A)
  Togliere il cruscotto frontale.
  Svitare il dado di fissaggio della candela al bruciatore pilota e sostituirla.

- Piezoelettrico (20) (tavole esplosi fig.2a)
  Togliere il cruscotto frontale.
  Sfilare il cavo di accensione dal piezoelettrico (20).
  Sostituire il piezoelettrico una volta tolto il dado che lo fissa al cruscotto.

- Bruciatore (6) (tavole esplosi fig.1)
  Sollevare la vasca.
  Togliere la protezione (7) e allentare i tubi gas collegati svitando il dado (18)
  Togliere i dadi di fissaggio (13) sfilare il bruciatore dagli appoggi posteriori e sostituirlo.

8 ISTRUZIONI PER L'UTENTE

1) Le brasiere sono apparecchi destinati alla cottura di alimenti e devono essere usate esclusivamente da personale professionalmente qualificato, nel modo indicato da questo manuale d'istruzioni; ogni altro uso improprio può essere pericoloso.
2) Prima di cuocere per la prima volta consigliamo di pulire a fondo la vasca lavando accuratamente l'interno con acqua calda e detersivo, risciacquando poi abbondantemente.
3) Porre in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni per l'uso e lasciarlo funzionare vuoto per circa 15 minuti.

8.1 MESSA IN FUNZIONE – ACCENSIONE E FUNZIONAMENTO NORMALE

Aprire il rubinetto del gas installato a monte dell'apparecchio. Premere il bottone (22) ✷ (vedi tavole esplosi fig. 2a) e, nello stesso momento, agire sul piezoelettrico (20) più volte.
Il bruciatore pilota (9) si accende automaticamente.
L'accensione si verifica osservando attraverso l'apertura (16) presente sul cruscotto.
Tener premuto il bottone (22) per 15-20 secondi e poi lasciarlo. Nel caso in cui il bruciatore pilota si spenga dopo aver rilasciato il bottone, bisogna ripetere il procedimento.
Dopo l'accensione del bruciatore pilota, posizionare la manopola (17) della valvola (1) sulla posizione desiderata tra l'1 e il 7.
Il bruciatore si accende automaticamente e non appena viene raggiunta la temperatura selezionata dalla manopola si spegne automaticamente.
Quando la temperatura si riabbassa, il regolatore di temperatura provoca una nuova accensione dei bruciatori.
(Regolazione acceso/spento)

8.2 SPEGNIMENTO ORDINARIO

Girare la manopola (17) (vedi tavole esplosi fig. 2a) sulla posizione ✷ . Il bruciatore principale si spegne e rimane acceso solo il bruciatore pilota. Nel caso in cui si volesse spegnere l'intera apparecchiatura, spingere a fondo il bottone (23) ● e poi rilasciarlo.
Questa pressione sul bottone causa la chiusura del flusso del gas al bruciatore e al bruciatore pilota. Il bottone rimane automaticamente premuto per un minuto e poi si spinge fuori da solo.
Non appena questo tasto è nella posizione di riposo, può essere eseguita una nuova accensione.

8.3 BRASIERE CON COPERCHIO INCERNIERATO

Per un buon rendimento della brasiera durante la cottura dei cibi, è importante chiudere la vasca abbassando il coperchio.

NOTA: evitare di mettere le mani sotto il coperchio quando è sollevato. A cottura avvenuta aprire il coperchio con cautela per evitare scottature dovute alla fuoriuscita di vapore o al contatto con superfici calde.

8.4 VASCA CON ROVESCIAMENTO MANUALE

Il sollevamento serve per un facile svuotamento della vasca. Il sollevamento e l'abbassamento avvengono azionando la manovella che si trova sulla parete destra dell' apparecchiatura.

8.5 VASCA CON ROVESCIAMENTO MOTORIZZATO

Per questo tipo di movimentazione della vasca occorre agire sui 3 pulsanti posti sui pannelli frontali.

- Per il sollevamento, tenere premuto il pulsante grigio fino all'arresto automatico in posizione di massimo ribaltamento. Durante lo scarico dei cibi liquidi contenuti nella vasca, prestare attenzione che questi fuoriescano soltanto dalla bocca di scarico gradualmente.
- Per l'abbassamento, tenere premuti contemporaneamente con le mani i pulsanti blu fino all'arresto automatico in posizione orizzontale della vasca.

ATTENZIONE!!!
Prima delle manovre di movimentazione della vasca, o di svuotamento, accertarsi di:

1) avere sollevato il coperchio;
2) avere ruotato il getto erogatore acqua fuori dalla vasca;
3) avere a disposizione un recipiente di capacità adeguata ed in materiale resistente al calore per travasare il contenuto della vasca;
4) manovrare in modo lineare onde evitare debordamenti pericolosi;
5) non appoggiarsi all'apparecchio con la vasca in movimento onde evitare schiacciamenti tra la vasca ed i bordi superiori del piano della brasiera;
6) manovrare avendo cura di tenersi a lato dell'apparecchio per evitare di essere investiti da getti o schizzi uscenti dalla vasca;
7) in condizioni di pericolo, lasciare manovella o pulsanti e portarsi a distanza di sicurezza.

8.6 ALIMENTAZIONE ACQUA

La vasca della brasiera può essere riempita per mezzo dell'erogatore snodato, montato a corredo. Esso consta di un getto ruotabile e di un rubinetto di arresto.
A vasca in posizione orizzontale di lavoro, posizionare il getto indirizzandolo all'interno della vasca, quindi aprire il rubinetto agendo sulla manopola.
ATTENZIONE!!!!

1) Non riempire la vasca oltre la capacità nominale definita dalla tacca di livellamento coniata sulla parete interna.
2) Non lasciare traboccare la vasca nemmeno durante il lavaggio.
3) Non aprire il rubinetto se la vasca è alzata o se il getto non è indirizzato correttamente all'interno della vasca stessa.
4) In caso di mancanza di erogazione acqua dalla rete, chiudere comunque il rubinetto per evitare successive indesiderate uscite d'acqua.

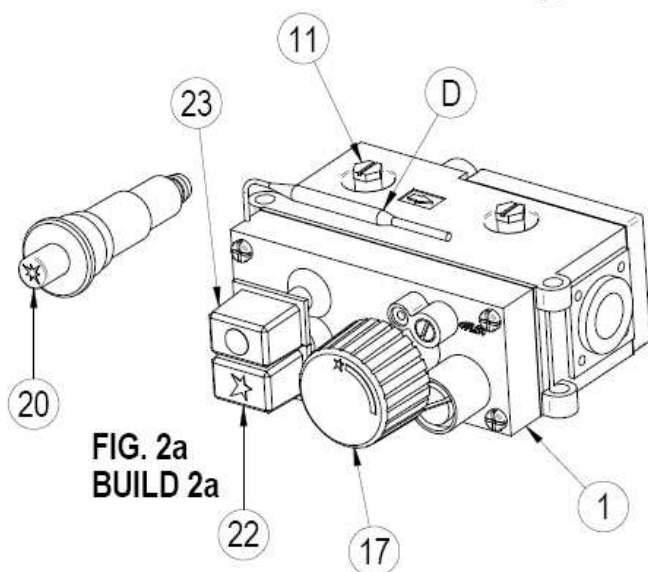
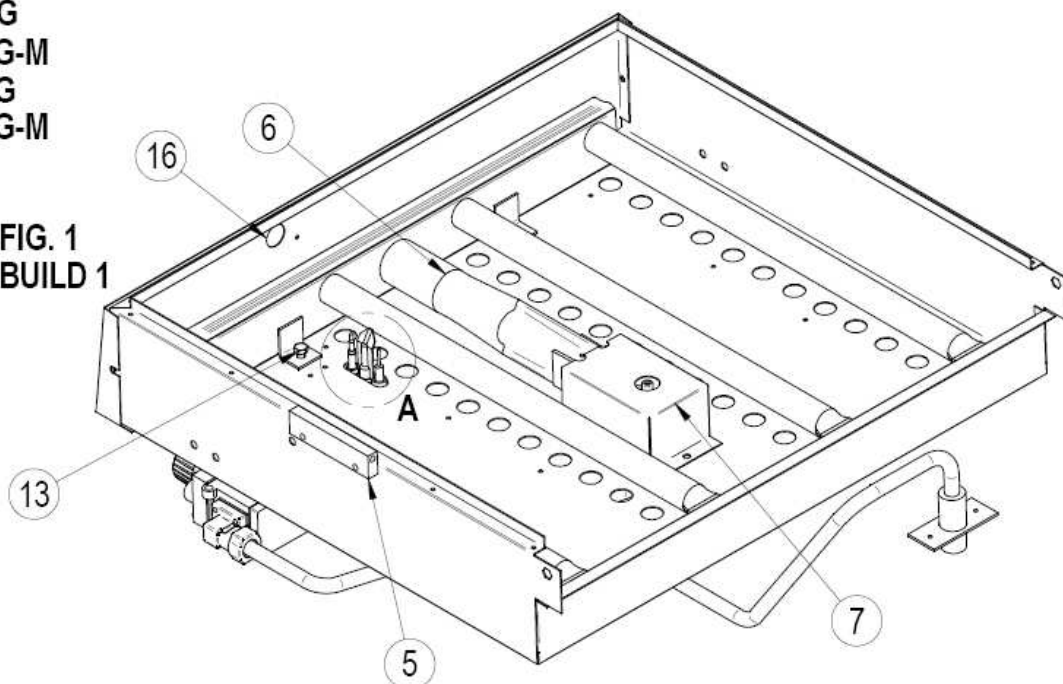
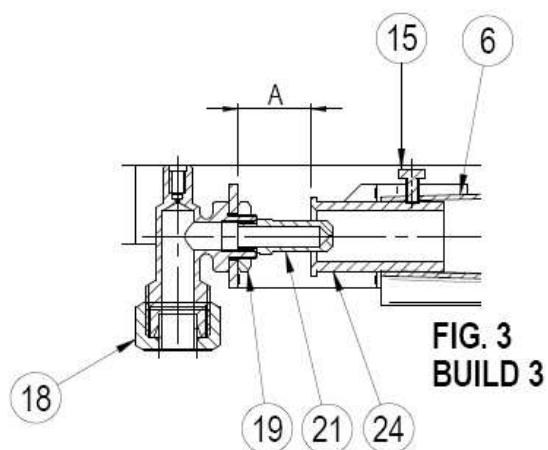
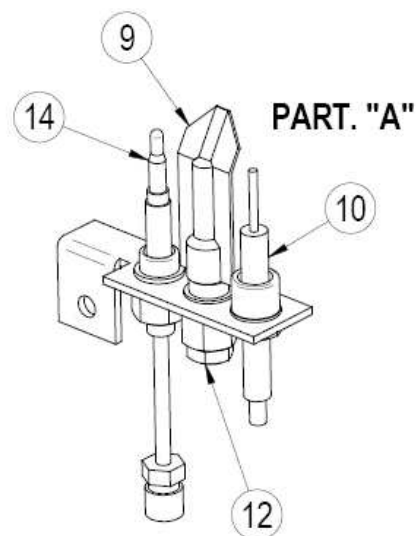
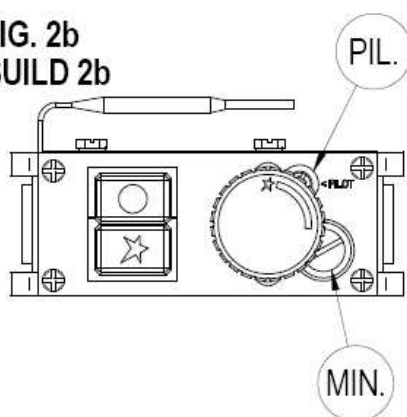
9 MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA

Prima di effettuare le operazioni di manutenzione, disinserire l'alimentazione elettrica e quella del gas

Far controllare da un tecnico specializzato, con frequenza minima semestrale lo stato dell'apparecchio, con particolare attenzione all'efficienza dei dispositivi di controllo e sicurezza ed al bilanciamento del coperchio.
Pulire giornalmente le parti in acciaio con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.
Evitare nel modo più assoluto il contatto continuo o saltuario con materiale ferroso onde non provocare inneschi di corrosione. Pertanto mestoli, palette, cucchiai, ecc. dovranno essere in acciaio inossidabile.
Evitare per la stessa ragione di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzole o raschietti d'acciaio comune. Può essere eventualmente adoperata lana d'acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
Non adoperare mai sale da cucina in grossa pezzatura che, depositandosi sul fondo delle brasiere ed essendo troppo pesante per essere portato in circolazione, non avrebbe la possibilità di sciogliersi completamente. Questo sale non sciolto o sciolto in un tempo lungo, può dare origine nel punto di contatto a fenomeni di corrosione. Si consiglia pertanto di immettere nella vasca il sale in pezzatura minuta (minore di 3mm) e ad avvenuta ebollizione. Se ciò non è possibile ed il sale è a grana grossa, scioglierlo con acqua calda in un recipiente a parte.
I coperchi delle brasiere, quando queste non sono adoperate, devono rimanere aperti.
Una volta svuotata la vasca dal cibo in essa contenuto, si provveda a lavarla accuratamente onde togliere eventuali incrostazioni, adoperando preferibilmente spazzole in nylon.

ATTENZIONE!!!

Non lavare la brasiera con getti d'acqua diretti o ad alta pressione poichè eventuali infiltrazioni sui componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza.

10. TAVOLE ESPLOSI PARTI FUNZIONALI – BRASIERE A GAS

11. CERTIFICATO “CE” (51BQ3082)

CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO

EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

No. **51BQ3082**

VISTO L'ESITO DELLE VERIFICHE CONDOTTE IN CONFORMITÀ ALL'ALLEGATO II, PUNTO 1, DEL DPR 15/11/96, N. 661, ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 90/396/CEE, SI DICHIARA CHE I SEGUENTI PRODOTTI (MODELLO/TIPO):

On the basis of our assessment carried out according to Annex II, section 1, of Legislative Decree of 1996/11/15, No. 661, national transposition of the Directive 90/396/EEC, we hereby certify that the following products (model/type):

Brasiere

Braisers

Modelli 94BRG..., 96BRG...

Models 94BRG..., 96BRG...

(ulteriori informazioni sono riportate in allegato)
(for further information see annexes)

COSTRUITI DA:
Manufactured by:

MODULAR SPA
VIA PALU' 93
31020 SAN VENDEMIANO TV

SODDISFANO LE DISPOSIZIONI DEL DECRETO SUDDETTO.
Meet the requirements of the aforementioned national legislation.

QUESTO CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO È RILASCIATO DA IMQ S.P.A. QUALE ORGANISMO NOTIFICATO PER LA DIRETTIVA 90/396/CEE.
IL NUMERO IDENTIFICATIVO DELL'IMQ S.P.A. QUALE ORGANISMO NOTIFICATO È: **0051**

This EC Type Examination Certificate is issued by IMQ S.p.A. as Notified Body for the Directive 90/396/EEC. Notified Body notified to European Commission under number: 0051

2005-09-21

DATA

IMQ S.p.A.
VIA QUINTILIANO 43 - 20138 MILANO

IL PRESENTE CERTIFICATO ANNULLA E SOSTITUISCE IL PRECEDENTE DEL
This Certificate cancels and replaces the previous one of

Il presente certificato è soggetto alle condizioni previste dall'IMQ nel "Regolamento relativo al rilascio di Certificati di esame di tipo e all'utilizzo della Marcatura CE su apparecchi a gas e dell'attestato per i relativi dispositivi di sicurezza, in base alla Direttiva 90/396/CEE."
This Certificate is subjected to the provisions laid down in the "Rules concerning the issuing of EC Type Examination Certificates and the use of CE marking on gas appliances and the certificate for gas fittings, following the provisions of the Directive 90/396/EEC."